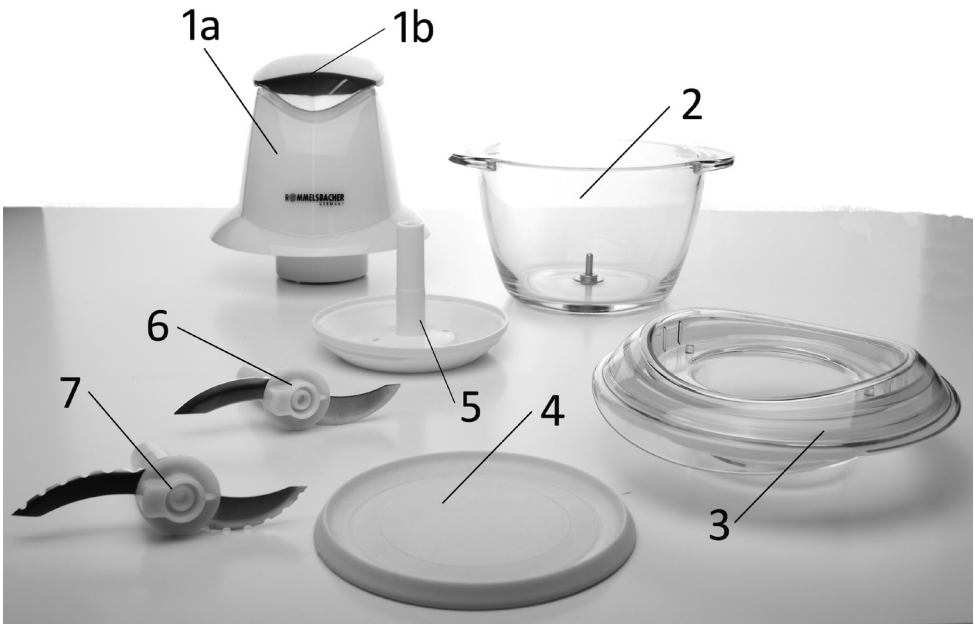
ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

D Bedienungsanleitung
GB Instruction manual

UZ 400/G

Universal Zerkleinerer
Universal food chopper

Produktbeschreibung - Product description



	Beschreibung	Description
1a	Basisgerät	Base unit
1b	Einschalttaste	ON button
2	Glasbehälter, 0,5 Liter Inhalt	Glass bowl, capacity 0.5 l
3	Arbeitsdeckel für Glasbehälter	Working cover for glass bowl
4	Anti-Rutsch-Unterlage für Glasbehälter	Anti-slip mat for glass bowl
5	Schlagscheibe	Whisking disc
6	2-flügeliges Universal-Messer aus Edelstahl	2-winged universal stainless steel blade
7	2-flügeliges Spezial-Messer aus Edelstahl, geeignet für Eis-Crushen	2-winged special stainless steel blade, suitable for crushing ice

D Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2

Einleitung 4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
Technische Daten 4
Lieferumfang 4
Verpackungsmaterial 4

Für Ihre Sicherheit 4

Vor dem ersten Gebrauch 5

Anwendungsmöglichkeiten 5
Arbeiten mit dem Universal-Messer 5
Arbeiten mit dem Spezial-Messer 5
Arbeiten mit der Schlagscheibe 5

Integriertes Sicherheitssystem 6

So zerlegen Sie Ihr Gerät 6

So bauen Sie Ihr Gerät zusammen 6

Inbetriebnahme des Gerätes 7
Glasbehälter befüllen 7
Gerät ein- bzw. ausschalten 7
Glasbehälter entleeren 8

Reinigung und Pflege 8

Tipps zum Zerkleinern 8

Rezepte 9

GB Instruction manual 10

Service und Garantie 16

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Universal Zerkleinerer entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zerkleinern, Pürieren, Mixen, Rühren und Schlagen von Lebensmitteln in kleinen Mengen im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	ca. 400 Watt
Max. Dauerbetriebszeit	
mit Messer:	15 Sekunden
mit Schlagscheibe:	60 Sekunden

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Personen (einschließlich Kinder), denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nie im Leerlauf sowie mit feuchten Händen betreiben.

- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Glasbehälter hantieren und nie in das laufende Zubehör greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Zubehör ferngehalten werden.
- Vorsicht bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen. Bei heißen Flüssigkeiten besteht Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb das Zubehör erst nach Stillstand aus dem Glasbehälter entnehmen.
- Dieses Gerät keineswegs über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät von Netz trennen von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Tauchen Sie das Basisgerät und den Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Anwendungsmöglichkeiten

Arbeiten mit dem Universal-Messer

Das Universal-Messer eignet sich ...
... zum Zerkleinern von Zutaten wie Kräuter, Zwiebeln, Käse, Fleisch, Obst, Beeren, Nüsse (ohne Schale), Kartoffeln, Gemüse, Rohkost usw.
... zum Pürieren von gekochten Suppen, Obst und Gemüse, z. B. für Babynahrung.
Das Universal-Messer eignet sich **nicht** ...
... zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln wie Kaffeebohnen, Muskatnuss, Getreide, Früchte mit Kernen, usw.
... zum Zerkleinern von Eiswürfeln oder Tiefgefrorenem.

Arbeiten mit dem Spezial-Messer

Das Spezial-Messer eignet sich ...
... zum Zerkleinern von Eiswürfeln oder Tiefgefrorenem.

Arbeiten mit Schlagscheibe

Das Schlagscheibe eignet sich ...
... zum Schlagen von Eischnee, Schlagsahne , Mayonnaise, Omelette-Teig, Joghurt usw.
... zum Quirlen von Eiern, Soßen und Mixgetränken.

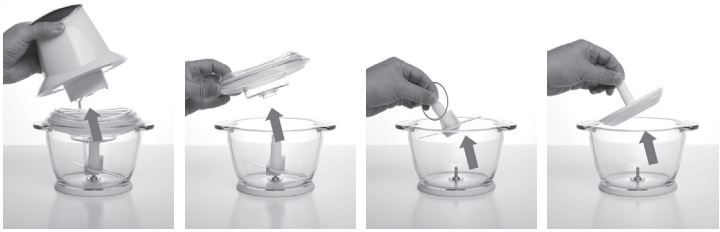
Integriertes Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Ein Mikroschalter sorgt dafür, dass das Gerät nur dann funktioniert, wenn das Basisgerät ordnungsgemäß auf den Arbeitsdeckel aufgesetzt ist. Zusammen mit der Beachtung dieser Bedienungsanleitung gewährleistet dies einen sicheren Betrieb.

So zerlegen Sie Ihr Gerät

Achtung Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in das Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!
Gerät nur bei Stillstand zerlegen!

- Gerät ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Nicht versehentlich die Einschalttaste gedrückt halten!

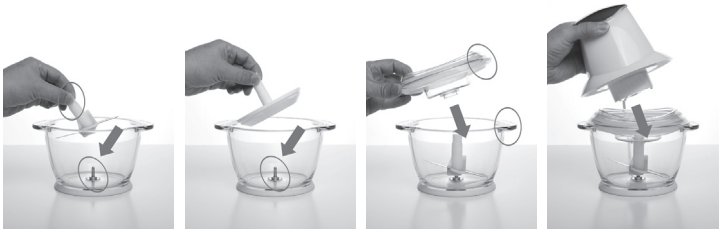


- Nehmen Sie das Basisgerät vom Arbeitsdeckel ab.
- Entfernen Sie die Arbeitsdeckel vom Glasbehälter.
- Messer oder Schlagscheibe entfernen.
  Fassen Sie hierzu Messer bzw. Schlagscheibe am Schaft und entnehmen diese nach oben aus dem Glasbehälter.

So bauen Sie Ihr Gerät zusammen

Achtung Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in das Messer! Das Messer ist sehr scharf, behandeln Sie das Messer mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!
Gerät nur bei Stillstand zusammenbauen!

- Gerät ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Nicht versehentlich die Einschalttaste gedrückt halten!



- Glasbehälter auf die Anti-Rutsch-Matte setzen.
- Messer bzw. Schlagscheibe vorsichtig einsetzen. Dazu Messer bzw. Schlagscheibe am Schaft anfassen und auf die Achse im Inneren des Glasbehälters aufsetzen.
- Arbeitsdeckel auf den Glasbehälter aufsetzen. Bitte achten Sie auf den korrekten Sitz des Deckels.
- Anschließend das Basisgerät auf den Arbeitsdeckel aufsetzen. Bitte achten Sie auf den korrekten Sitz des Basisgerätes.

Inbetriebnahme des Gerätes

Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 15 Sekunden (Messer) bzw. 60 Sekunden (Schlagscheibe) ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 2 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!
Achtung Verletzungsgefahr: Das Messer läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach, deshalb den Universal Zerkleinerer erst nach Stillstand zerlegen!
Achtung Verletzungsgefahr: Nicht in das laufende Messer greifen – auch nicht mit einem Löffel oder ähnlichen Gegenständen im Glasbehälter hantieren!

- Das Universal-Messer ist **nicht geeignet** zum Zerkleinern von Eiswürfeln und Tiefgefrorenem.
- Nutzen Sie zum Zerkleinern von Eiswürfeln und Tiefgefrorenem immer das gezackte Spezial-Messer.
- Vor dem Zerkleinern große Lebensmittel in Stücke schneiden. Stiele, Kerne und Schalen sind zu entfernen, bei Fleisch alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile entfernen.
- Den Universal Zerkleinerer immer auf die mitgelieferte Anti-Rutsch-Matte stellen.
- Basisgerät und Arbeitsgefäß festhalten. Die beiden Teile keinesfalls von der Arbeitsfläche abheben.

Glasbehälter befüllen

Achtung Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in das Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!
Gerät nur bei Stillstand zerlegen!

- Gerät ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Nicht versehentlich die Einschalttaste gedrückt halten!
- Das Basisgerät und den Arbeitsdeckel abnehmen (siehe unter „So zerlegen Sie Ihr Gerät“).
- Arbeitswerkzeug entsprechend dem zu verarbeitenden Lebensmittel auswählen und einsetzen.
- Glasbehälter mit Lebensmittel befüllen.
- Anschließend den Arbeitsdeckel und das Basisgerät aufsetzen (siehe unter „So bauen Sie Ihr Gerät zusammen“). Vergewissern Sie sich, dass der Universal Zerkleinerer korrekt und ordnungsgemäß zusammengebaut worden ist.

Gerät ein- bzw. ausschalten

Achtung Verletzungsgefahr: Auf sicheren Sitz des Deckels achten und nur mit fest verschlossenem Deckel arbeiten!

- Bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass Sie nicht unbeabsichtigt die Einschalttaste gedrückt halten!
- Gerät einschalten.

Zum Start des Gerätes drücken Sie bitte die Einschalttaste und halten Sie diese zum Betrieb gedrückt – beim Loslassen der Einschalttaste stoppt das Gerät.
Je nach Zerkleinerungsgut kann zwischen **Dauer-Betrieb** (ständig gedrückte Einschalttaste) und **Intervall-Betrieb** (2 – 3 Sekunden Einschalttaste drücken, 2 -3 Sekunden Pause, mehrmals wiederholen) gewählt werden.

- Gerät ausschalten.

Zum Ausschalten die Einschalttaste loslassen.
Nach Beendigung des Zerkleinerungsvorganges immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

Glasbehälter entleeren

Achtung Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in das Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!
Gerät nur bei Stillstand zerlegen!

- Gerät ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Nicht versehentlich die Einschalttaste gedrückt halten!
- Das Basisgerät und den Arbeitsdeckel abnehmen (siehe unter „So zerlegen Sie Ihr Gerät“).
- Messer oder Schlagscheibe entfernen.
  Fassen Sie hierzu Messer bzw. Schlagscheibe am Schaft und entnehmen diese nach oben aus dem Glasbehälter.
- Lebensmittel aus dem Glasbehälter entleeren.

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
Das Basisgerät und den Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!
Achtung Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in das 2-flügelige Messer!
Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Bei farbstoffreichen Lebensmitteln (z. B. Karotten) können sich die Kunststoffteile des Gerätes bzw. des Zubehörs verfärben. Wischen Sie diese Teile mit ein paar Tropfen Speiseöl ab, bevor Sie diese Teile reinigen.
- Folgende Teile sind zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
  - Glasbehälter (2)
  - Arbeitsdeckel für Glasbehälter (3)
  - Anti-Rutsch-Unterlage für Glasbehälter (4)
  - Schlagscheibe (5)
  - 2-flügeliges Universal-Messer aus Edelstahl (6)
  - 2-flügeliges gezacktes Spezial-Messer aus Edelstahl (7)
- Folgende Teile sind **nicht** zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
  - Basisgerät (1)
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Alle anderen Teile reinigen Sie in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder, je nach Eignung, in der Geschirrspülmaschine.
- Für die Messer empfehlen wir Handreinigung mit einer Reinigungsbürste in heißem Spülwasser.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Tipps zum Zerkleinern

Die Daten in der nachstehenden Tabelle sind Richtwerte und im Wesentlichen abhängig von der Frische und Qualität des zu verarbeitenden Lebensmittels sowie Ihrem persönlichen Geschmack.

Lebensmittel	Vorbereitung	Max. Menge	Arbeits-werkzeug	Dauer-betrieb	Intervalle
Fleisch	in ca. 1 cm große Stücke schneiden	200 g	Universal-Messer	10 – 15 Sek.	
Käse (mittelhart)	in ca. 1 cm große Stücke schneiden	150 g	Universal-Messer	10 – 15 Sek.	
Käse (hart)	in ca. 1 cm große Stücke schneiden	100 g	Universal-Messer	10 – 15 Sek.	
Zwiebeln	vierteln	100 g	Universal-Messer		5 – 10 x
Petersilie	Stängel entfernen	15 g	Universal-Messer		5 – 10 x
Knoblauch	in einzelne Zehen zerlegen und schälen	10 g	Universal-Messer		5 – 10 x
Babynahrung	gekocht in Würfel schneiden	150 g	Universal-Messer	10 – 15 Sek.	
Getrocknetes Brot	in Stücke schneiden	100 g	Universal-Messer	10 – 15 Sek.	
Gecrushtes Eis	---	5 Eiswürfel	Spezial-Messer		5 – 8 x
Schlagen von Eiweiß	---	3 Eiweiß	Schlagscheibe	40 – 50 Sek.	
Schlagen von Sahne	---	200 ml	Schlagscheibe	30 – 40 Sek.	

Rezepte

Forellenpaste

Zutaten:
2 Forellenfilets, 1 kleine Zwiebel, 2 EL Dill, 2 EL Petersilie, 1 EL Meerrettich, 2 EL Sahne, Pfeffer, Salz
Die Forellenfilets grob zerteilen, die Zwiebel schälen und vierteln, Dill und Petersilie von Stielen befreien. Alles in den Universal Zerkleinerer geben und klein hacken, anschließend Meerrettich und Sahne unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Lecker als Brotaufstrich und zu Pellkartoffeln.

Mediterraner Brotaufstrich

Zutaten:
1 rote Paprikaschote, 1 Zwiebel, 1 kleine Zucchini, 1 EL Majoran, 1 EL Basilikum, 1 EL Petersilie, 1 EL Tomatenmark, Balsam Essig, Tabasco, Pfeffer, Salz
Paprika waschen, putzen und grob zerteilen, die Zwiebel schälen und vierteln, die Zucchini waschen und grob zerteilen, die Kräuter von Stielen befreien. Alles zusammen in den Universal Zerkleinerer geben und klein hacken. Tomatenmark unterrühren und mit Balsam Essig, Pfeffer, Salz und Tabasco abschmecken. Passt auch sehr gut zu Nudeln oder Fleisch.

Bärlauch Dip

Zutaten:
1 rote Paprikaschote, 1 Bund Bärlauch, 200 g Frischkäse, 2 EL Sahne, Paprikapulver, Pfeffer, Salz
Paprika waschen, putzen und grob zerteilen. Bärlauch von Stielen befreien, waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Paprika im Universal Zerkleinerer klein hacken. Frischkäse und Sahne unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken. Schmeckt pikant auf Kräckern.

GB Contents

Page

Product description 2

Introduction 11

Intended use 11

Technical data 11

Scope of supply 11

Packing material 11

For your safety 11

Prior to initial use 12

Applications 12

Working with the universal blade 12

Working with the special blade 12

Working with the whisking disc 12

Integrated safety system 12

How to disassemble your appliance 13

How to assemble your appliance 13

Operating the appliance 13

Filling the glass bowl 14

Switching the appliance on or off 14

Emptying the glass bowl 14

Cleaning and maintenance 15

Tips for chopping 15

Introduction

We are pleased you decided in favour of this versatile universal food chopper and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for chopping, puréeing, mixing, stirring and whipping small amounts of food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Nominal voltage:	230 V ~ 50 Hz
Nominal power:	ca. 400 W
Max. continuous operation time	
with blade:	15 seconds
with whisking disc:	60 seconds

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety

Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

- Packing materials like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Persons (including children), not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation. Always keep children away from the product.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Avoid any no-load operation and do not handle it with hands wet!
- During operation, do not use any object to stir in the glass bowl and never touch the running attachments. To avoid injuries it is imperative to keep your hair, hands and clothes away from the attachments.

- Be careful when processing liquids. Liquids may spout during operation. There is the hazard of burns with hot liquids!
- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off; therefore please wait until it has stopped before taking the attachments out of the glass bowl.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Place the appliance on a stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Never immerse the base unit and the plug in water for cleaning.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cable hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all attachments. For more detailed information please refer to “Cleaning and maintenance”.

Applications

Working with the universal blade

The universal blade is suitable for ...

... chopping ingredients as herbs, onions, cheese, meat, vegetables, berries, nuts (without peel) potatoes, vegetables, raw vegetables etc.

... puréeing cooked soups, fruit and vegetables e. g. for baby food.

The universal blade is **not** suitable for ...

... chopping very hard food as coffee beans, nutmeg, cereals, fruits with pits.

... crushing ice-cubes or frozen food.

Working with special blade

The special blade is suitable for ...

... crushing ice-cubes or frozen food.

Working with the whisking disc

The whisking disc is suitable for ...

... whipping egg whites, cream, mayonnaise, omelette dough, yoghurt etc.

... whisking eggs, sauces and mixed drinks.

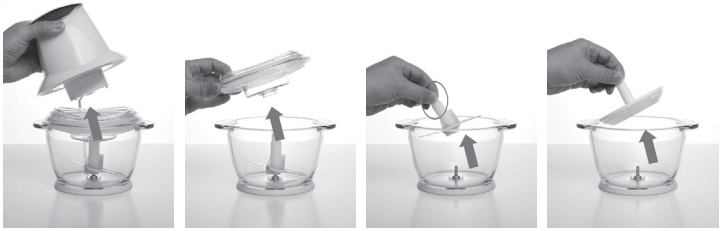
Integrated safety system

The appliance features a safety system. A micro switch ensures that the appliance will only work if the base unit is mounted correctly on the working cover. Together with the observance of this instruction manual, this ensures a safe operation.

How to disassemble your appliance

Attention hazard of injuries: Do not touch the blade! Always handle the cutting tools with care to avoid injuries!
Only disassemble the appliance at stillstand!

- Switch off the appliance – pull the mains plug!
- Do not press the ON button accidentally!

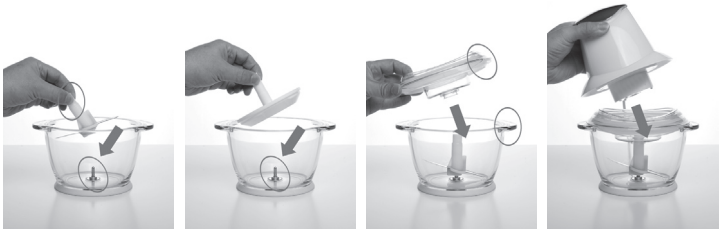


- Remove the base unit from the working cover of the glass bowl.
- Take off the working cover from the glass bowl.
- Take out blade or whisking disc. Hereto grasp blade or whisking disc at the shaft and remove it upwards from the glass bowl.

How to assemble your appliance

Attention hazard of injuries: Do not touch the blade! The blade is very sharp; handle it with care to avoid injuries! Only assemble the appliance at stillstand!

- Switch off the appliance – pull the mains plug!
- Do not press the ON button accidentally!



- Place glass bowl on the anti-slip mat.
- Insert blade respectively whisking disc carefully. Hereto grasp the blade or whisking disc at the shaft and attach it to the axle inside the glass bowl.
- Put the working cover on the glass bowl. Please take care that the lid is positioned correctly.
- Afterwards place the base unit on the working cover. Please take care that the base unit is positioned correctly.

Operating the appliance

The appliance is constructed for a maximal continuous operation of 15 seconds (with blade) respectively 60 seconds (with whisking disc). When this time is reached, the appliance has to cool down for at least 2 minutes.
If this is not observed, the motor might be damaged!
Attention hazard of injuries: The universal chopper has a delayed motor stop - therefore do not disassemble the appliance before it has stopped!
Attention hazard of injuries: Do not touch the running blade – neither stir in the glass bowl with a spoon or other objects!

- The universal blade **is not suitable** for chopping ice cubes or deep-frozen food.
- For chopping ice cubes or deep-frozen food always use the jagged special blade.
- Before processing, cut large food into pieces. Remove stalks, pits and peels; remove bones, tendons and cartilages from meat.
- Always place the universal chopper on the provided anti-slip mat.
- Hold base unit and glass bowl tight. Do not lift-off these parts from the working surface.

Filling the glass bowl

Attention hazard of injuries: Do not touch the blade! Handle cutting tools with care to avoid injuries!
Only disassemble the appliance at stillstand!

- Switch off the appliance – pull mains plug!
- Do not accidentally press the ON button!
- Take off base unit and working cover (please see „How to disassemble your appliance“).
- Choose your working tool corresponding to the food which should be processed and insert it.
- Fill glass bowl with food.
- Afterwards put working cover and the base unit on the bowl (please see „How to assemble your appliance“). Ensure that the universal chopper has been assembled correctly and according to the instruction.

Switching the appliance on or off

Attention hazard of injuries: Make sure that the lid sits safely and only operate the appliance when the cover is closed firmly!

- Before connecting the mains plug with the power socket, please ensure that the ON button is not pressed accidentally!
- Switch the appliance on.

To start the appliance, please press the ON button and hold it for operation - the appliance will stop as soon as the button is released. Depending on the food you can choose between **continuous operation** (permanently pressed ON button) and **interval operation** (pressing the ON button for 2 – 3 seconds, pause for 2 – 3 seconds, repeat several times).

- Switch the appliance off.

For switching off, release the ON button.
After finishing the chopping procedure always pull the mains plug!

Emptying the glass bowl

Attention hazard of injuries: Do not touch the blade! Handle cutting tools with care to avoid injuries!
Only disassemble the appliance at stillstand!

- Switch off the appliance – pull mains plug!
- Do not accidentally press the ON button!
- Take off base unit and working cover (please see „How to disassemble your appliance“).
- Remove the blade or whisking disc.
  For this, grasp the blade or whisking disc at the shaft and take it upwards out of the glass bowl.
- Pour the food out of the glass bowl.

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance before cleaning!
Never immerse base unit and mains plug in water or clean them under running water!
Attention! Hazard of injury: Do not touch the 2-winged blade! Handle cutting tools with care to avoid injuries!

- Clean the appliance immediately after use so that residues will not dry up.
- Highly pigmented foods (e. g. carrots) may stain the appliance's plastic parts or accessories. Wipe those parts with some cooking oil before cleaning them.
- The following parts are suitable for cleaning in the dishwasher:
  - glass bowl (2)
  - working cover for glass bowl (3)
  - anti-slip mat for glass bowl (4)
  - whisking disc (5)
  - 2-winged universal stainless steel blade (6)
  - 2-winged serrated special stainless steel blade (7)
- The following parts are **not** suitable for cleaning in the dishwasher:
  - base unit (1)
- Remove all detachable parts from the base unit.
- Clean the base unit with a moist cloth and wipe it dry.
- Clean all other parts in hot water with some dishwashing detergent or if suitable in the dishwasher.
- We recommend cleaning the blades in hot water with some dishwashing detergent and a cleaning brush.
- **Do not use any abrasives, solvents or sharp objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Tips for chopping

The stated data in the below chart are approximate values and mainly depend on the freshness and quality of the food as well as on the personal taste.

Food	Preparation	Max. quantity	Working tool	Continuous operation	Intervals
Meat	cut into ca. 1 cm large pieces	200 g	universal blade	10 – 15 sec.	
Cheese (medium hard)	cut into ca. 1 cm large pieces	150 g	universal blade	10 – 15 sec.	
Cheese (hard)	cut into ca. 1 cm large pieces	100 g	universal blade	10 – 15 sec.	
Onions	quarter	100 g	universal blade		5 – 10 x
Parsley	remove stalks	15 g	universal blade		5 – 10 x
Garlic	separate the individual cloves and peel	10 g	universal blade		5 – 10 x
Baby food	cooked, cut into cubes	150 g	universal blade	10 – 15 sec.	
Dried bread	cut into pieces	100 g	universal blade	10 – 15 sec.	
Crushed ice	---	5 ice cubes	special blade		5 – 8 x
Whipping egg white	---	3 egg whites	whisking disc	40 – 50 sec.	
Whipping cream	---	200 ml	whisking disc	30 – 40 sec.	

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

R-09/10